



ÀN/2

IGP Illes Balears

Dieser Wein wird aus den wichtigsten einheimischen Rebsorten Mallorcas – **Callet, Mantonegro und Fogoneu** – gewonnen, die über 80 % des Verschnitts ausmachen. Der Ausbau erfolgt in **Barriques** aus französischer und amerikanischer Eiche.

Weinbereitung

Manuelle und optische Selektion der Trauben. Beim Transport in die Edelstahl- und Zementtanks kommt das Gravitationsprinzip zur Anwendung. Verwendung autochthoner Hefen aus unseren eigenen Weinbergen unter Einsatz der durch jahrelange Identifizierung und Selektion von Hefen entstandenen Gendatenbank. Dies hat es uns ermöglicht, die Typizität unserer Rebsorten zu stärken. Alkoholische Gärung bei max. 28 °C in Edelstahltanks mit 10.000 l Fassungsvermögen. Malolaktische Gärung in Zement- und Edelstahltanks. Anschließend Umfüllung in Barriques.

Ausbau

Der 12-monatige Ausbau erfolgt in 225-Liter-Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche.

Rebsorten

65 % Callet
20 % Mantonegro-Fogoneu
15 % Syrah

Niederschlag

400-450 mm

Reberziehung

Traditionelle Gobelet-Erziehung

Weinlese

Handlese mit kleinen Kisten mit ca. 15 kg Inhalt

Alkoholgehalt*

13,5% Vol.

Gesamtsäure*

4,8 g/L

pH-Wert*

3,67

*Dieser Wert kann je nach Jahrgang variieren.